

APS 200

Genaueres Schneiden in gleichbleibender Dicke von tiefgefrorenen und nicht-entbeinten Produkten.



Eigenschaften und Vorteile

- Schneidet eine Vielzahl von tiefgefrorenen oder nicht-entbeinten Fleisch- oder Fischprodukten in gleichbleibend dicke Scheiben.
- Schwerkraftunterstütztes Zuführsystem stellt höchste Erträge sicher.
- Ultrahohe Messergeschwindigkeit bietet hervorragende Schneidqualität ohne Schmierer, Wellen, Knochensplitter und mit einer sauber geschnittenen Produktoberfläche.
- Portionsdicke kann auf 0,1 mm genau eingestellt werden.
- Hoher Durchsatz. Ein einzelner Bediener kann gleichbleibend dicke Portionen aus 600 kg Produkt pro Stunde produzieren.



APS 200

AEW Delford Systems **APS 200** ist eine automatische, horizontale Bandsäge mit hoher Messergeschwindigkeit und automatischer Produktzufuhr, die schnelles, genaues und gleichbleibend dickes Portionieren von tiefgefrorenem und nicht-entbeintem Produkt ermöglicht.

Sie schneidet bis zu 180 Portionen pro Minute, sodass ein einzelner Bediener gleichbleibend dicke Portionen aus 600 kg Produkt pro Stunde produzieren kann.

Die **APS 200** gewährt einfache und präzise Kontrolle der Portionsdicke auf eine Genauigkeit von 0,1 mm bei maximalen Erträgen von einer superschnellen Hochgeschwindigkeitsbandsäge.

Kein Aufwärmen erforderlich – die **APS 200** portioniert tiefgefrorenes Produkt mit hervorragender Schneidqualität ohne Schmierer, Wellen, Knochensplinter oder Sägemehl auf der Produktoberfläche. Sie bietet hochwertige Konstruktion und ist vollständig gekapselt für erhöhte Sicherheit.

Integrierte Systeme

APS 200 kann als freistehende Maschine oder integriert in eine Reihe von Wäge-/Sortieroptionen betrieben werden.

Animierte Beispiele können Sie auf unserer Website anschauen:
www.aewdelford.com

Eigenschaften und Vorteile (Forts.)

- Geschwindigkeiten: Bis zu 180 Portionen pro Minute oder 360 Portionen kleinerer, gleichmäßig geformter Fleisch- oder Fischprodukte.
- Ausführungen für links und rechts ermöglichen die Beladung von zwei Maschinen durch einen Bediener.
- Produkt und Messer sind vollständig gekapselt für maximale Sicherheit.
- Hochwertige, robuste Edelstahlkonstruktion.
- Schnelle und einfache Reinigung.
- CE-zertifiziert.

Technische Informationen

Leergewicht: 1200 kg

Messergeschwindigkeit: 70 m/s

Scheibendicke: 3-76 mm

Portionen pro Minute: bei gleichbleibender Dicke 90-180

Produktmagazine: 5 oder 6

Max. Produktfläche: 216 x 141 mm

Produkttemperaturbereich: 0 bis -20 °C

Stromversorgung: 10 kVA, 3 Phasen

Druckluftversorgung: (max.) 12 l/min bei 7 bar

AEW Delford Systems Maschinen sind nach CE zertifiziert.

